

Bruk av refraktometer

Vanninnholdet i honningen bør måles før slynging, fordi det er vanskelig å fjerne vann fra ferdigslyngnet honning. For å måle vanninnholdet i honning trengs et refraktometer.

Framgangsmåte ved bruk av håndrefraktometer:

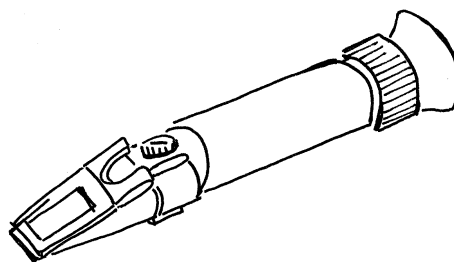
1. Flytende honning kan måles direkte. Krystallinsk honning må smeltes ved at vi fyller et lite glass, setter på et tett lokk og varmer opp, for eksempel i vannbad (maks 60°C), til alt er flytende.
2. Avkjøl honningen til romtemperatur og pass på at også refraktometeret har samme temperatur. Rør honningen grundig og plasser en passende mengde honning på prismet og legg prismelokket på plass med det samme. Pass på å lese av ved akkurat 20°C, hvis ikke må du «temperaturkorrigere» vannprosenten med 0,1 for hver grad som avviker fra 20°C (se nærmere beskrivelse i pkt 3).
3. Les av som vist i bruksanvisningen. Noen refraktometer leser av vanninnholdet direkte, mens andre leser av tørrstoff-innholdet. Da er vannprosenten lik hundre minus tørrstoffprosenten (f.eks. 100-81%=19%).

Hvis du har et refraktometer med korreksjonstermometer og du leser av når temperaturen er f.eks. 22°C, vil termometeret vise -0,2, noe som betyr at vannprosenten er 0,2 lavere enn det du leser av på refraktometeret. Du må altså trekke fra 0,2 for å få riktig verdi. Hvis du leser av ved 18°C vil korreksjonstermometeret vise +0,2, og det betyr at du må legge til 0,2 for å få riktig vannprosent.

Er refraktometeret uten korreksjonstermometer må du kontrollere temperaturen selv og trekke fra 0,1 fra vannprosenten per grad for temperaturer over 20°C og addere tilsvarende for temperaturer under 20°C.

Les den vedlagte bruksanvisningen nøye og vær oppmerksom på at også varme fra hendene dine kan påvirke avlesningen. Hold derfor på de gummierte delene.

4. Etter målingen fjernes honningen med romtemperert vann og et mykt papir. Bruk papirlømmetørkle eller papir av tilsvarende kvalitet. Det er svært viktig at det ikke lages riper i glasset. I så fall vil instrumentet snart bli ubrukbart. Tørk prisme og lokk grundig før neste prøve legges på.



Et refraktometer kan brukes til å måle vanninnholdet i honning.

OBS: **Honningcentralen angir vanninnhold i Brix**

Hvis du har et refraktometer som angir vanninnholdet i Honningskalaen, vil dette avvike i forhold til vanninnholdet du ser på avregningen fra Honningcentralen. Omregning fra Honningskalaen til Brix skjer ved å legge til 1,5.

Eksempel:

Hvis avlest resultat på et refraktometer som benytter Honningskalaen er 18, vil resultatet i Brix skala være 19,5.